



プレスリリース

AITC Press release 2019.9.17

農産加工研修を開催します！

**「食品の衛生管理と
加工場の洗浄・殺菌について」**

農産物加工研究所

地方独立行政法人 青森県産業技術センター

★組織名称の表記についてのお願い

地方独立行政法人青森県産業技術センターは県庁の組織ではありません。

地方独立行政法人青森県産業技術センターの名称を省略して表記する場合は、地方独立行政法人であることが明確に分かるよう、「(地独)青森県産業技術センター」又は、当センターの略称「青森産技」をお使いくださるようお願いいたします。

また各研究所の表記につきましても、「県〇〇研究所」ではなく、「(地独)青森県産業技術センター〇〇研究所」、又は「青森産技〇〇研究所」と表記してくださるようお願いいたします。

農産加工研修を開催します！ 「食品の衛生管理と 加工場の洗浄・殺菌について」



●研修の趣旨

農産物加工研究所では、農産物の加工・流通技術の習得や加工振興を図るため、(1)農産加工研修、(2)商品化技術研修、(3)現地施設研修を開催しています。

●農産加工研修とは...

売れる加工品開発や加工品の改良等につなげるため、消費者の関心の高い事項や食品加工技術に関する知識の習得を目的としています。

対象：食品企業・農産加工グループ等の加工実務者・指導者・管理者

●「食品の衛生管理と加工場の洗浄・殺菌について」

日 時： 令和元年10月16日（水）13：00～15：00

場 所： 地方独立行政法人青森県産業技術センター
農産物加工研究所
（六戸町大字犬落瀬字柳沢91）

講 師： 一般社団法人 青森県薬剤師会食と水の検査センター
営業部 衛生管理グループ 次長 坂本 泉 氏

参集(対象)範囲

食品企業、農産加工グループ、農業団体、市町村、県関係機関等

担 当： 加工技術部
清野（せいの）、佐々木（ささき）

電話番号：0176-53-1315

「食品の衛生管理と 加工場の洗浄・殺菌について」

●なぜ、食品の衛生管理が重要なのか？

- ・消費者や取引先が求めている事項です。
- ・消費者や取引先との信頼関係の裏づけです。
- ・食品工場の当然の義務です。

もし、衛生管理に不備があったら…

食中毒
の発生

食中毒患者
や取引先へ
の賠償責任

取引停止

様々な責任・リスクがともないます。

●食中毒予防の3原則

■食中毒予防の3原則



食中毒予防の3原則は、(食中毒菌を)
「付けない」、「増やさない」、「やっつける(殺す)」
です。

そのためには、正しい手洗いの励行や低温保存、
加熱、殺菌などが求められます。

日々の作業を見直して、
食品事故ゼロの加工場
を目指しましょう！



取材依頼先の詳細

- 所在地 : 上北郡六戸町大字犬落瀬字柳沢 9 1
- 連絡先 : 農産物加工研究所 (0176-53-1315)
- 担当者 : 加工技術部 清野、佐々木

